

# Pan festivo de arándanos



## Toofruit® Arándano

N° 1556

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

### INGREDIENTES

Masa de tradition al  
final del amasado: 10 kg  
Toofruit® Arándano: 0,3 kg

Arándanos rojos: 1 kg  
Agua a 24°C: 0,1 a 0,2 L

### Método con 3% de Toofruit® y 10% de arándanos rojos

*Es posible utilizar otros trozos de fruta, como uvas pasas o una mezcla de cinco semillas.*

#### Amasado:

- Primera velocidad: 3 minutos
- Segunda velocidad: Oblicuo: 5 a 6 minutos.  
Espiral: 3 a 4 minutos.

**Temperatura de la masa:** 25-26°C.

**Primera fermentación:** dejar reposar 60 minutos.

**División:** en bolas de 80/150/330 g.

**Reposo intermedio:** 20 minutos.

**Formado:** formar los panes y colocarlos sobre telas enharinadas con la unión hacia arriba.

**Fermentación final:** 1h a 1h30 a 25°C con 75 % de humedad.

**Cocción:** hornear de 14 a 20 minutos a 250°C según el tamaño de los panes (vigilar la coloración de las piezas más grandes en la base).

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.  
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

*Philibert*  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA  
MADRE FRANCESA DESDE 1984